FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2020



Formati

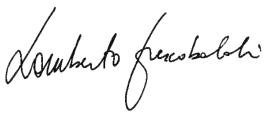
750ml - 1.5L - 3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Rosé 2020

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

「想像を超えるワイン。革新的な選択をするきっかけとなった高祖母レオーニアのように表情豊かで上品であり、新たな道を切り開く想いを表現する勇敢で信念あるワインです。ポミーノでフランス産品種を植樹し、重力移動システムを用いてワイン造りを行ったのがレオーニアであり、1878年にはパリのエキスポで金賞を受賞しました。」



気候動向

2020年の春は、特に低い気温を記録することなく温暖であった冬の影響により、早期に萌芽は始まり、均一に生育しました。安定した成長を見せ、素晴らしく健やかなブドウ樹とわかる鮮やかな濃緑の樹冠に育ちました。収穫から2ヶ月前のヴェレゾン期には、一定の降雨量を記録し、その他の時期は快晴の日々が続きました。収穫時には、適度な酸味を含む硬い種のブドウに仕上がりました。収穫の期間、ブドウを最高の状態に維持したまま収穫ができ、ワイナリーに運ばれました。9月の暑く乾燥した日々により、非常に満足のいく収穫を行うことができました。

ワイン造りと熟成

ピノ・ネロの収穫は、15kg用のカゴで日中の最も涼しい時間帯に手摘みで行われます。プレス作業は優しく行い、アントシアニンを軽く含む透明感あるモストを抽出していきます。その後、12時間かけて低温でファイニングし、レオーニア・ロゼ特有の上質なハーモニーを作るために重要な透明感をより一層引き出していきます。一定の温度で管理されたステンレスタンクで発酵させ、一部は木樽で行います。3月に、キュヴェを一つにまとめ、ティラージュし（リキュール・ド・ティラージュも含め）、酵母とともに40ヶ月間瓶内で熟成させます。ルミアージュとデゴルジュマンを行いワイン作りの工程は完了します。市場に出荷する前に、数ヶ月間瓶内熟成させることで、より一層香りと風味の調和を高めていきます。この工程を行うことで、一層風味のバランスと調和を高めていきます。

説明技術的な注意事項

レオーニア・ロゼ2020は透明感があり輝く淡いローズ色をしています。ペルラージュは極めて細やかで長く続き、軽快な口当たりです。まず、スグリなどの赤果実の香りが広がり、ピンクグレープを思わせる柑橘のニュアンスへと移る複雑で上品なブーケです。オレンジフラワーを思わせる柑橘の香りが印象的です。酵母とともに長期熟成したことによる特有のブリオッシュ香が最後に漂います。口に含むと、ドライでしっかりとした風味がありながらも、クリーミで驚くほど上品な味わいは、美しい酸味と適度な爽やかさによって一層引き立ちます。余韻は長く続きます。